

L'ARDOISE DU MOMENT

**Dôme de saumon aux deux textures au fromage frais
Pointe d'asperges blanche , crème fouettée au raifort 11,00 €**


**Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit
Marmelade de fraises et sa brioche fondante 12,00 €**

Déllice de la mer aux agrumes (Moule , Ecrevisse , Pétoncles , Lieu fumé , Perles de truite) 11,00 €

La Gourmande (Poitrine grillée , œuf de caille , volaille rôtie , melon , pastèque , avocat) 11,00 €

Les tomates d'antan en tartare , parfum au basilic , féta grec , coulis 9,00 €

Le Saumon : 20,00 €

Snacké sur peau , tians de légumes grillé à la provençale , sauce Aioli .

Le Veau : 21,00 €

Grillé , sauce froide à l'ail et fines herbes , piperade de légumes de saison .

Le Boeuf : 21,00 €

Brochette de rumsteak mariné au cajun , tartare de condiments , frites fraîches et mesclun .



La Saint-Jacques : 23,00 €

Tout simplement poêlée en persillade , tagliatelles fraîches .



Le Mixed Grill : 22,00 €

Saucisse de Montbeliard , Rumsteak , Noix de veau , Chorizo , pomme au four à la faisselle de chèvre .

Rôti de chèvre au miel de Beauce et son mesclun aux graines 7,00 €

Faisselle de chèvre de Romilly du Perche aux fines herbes 7,00 €

Panna cotta à la vanille , méli mélo de fruits rouges et cannelle 8,00 €


Pain perdu aux pommes caramélisées , caramel beurre salé 8,00 €

Le financier agrumes et menthe du Jardin , douceur glacée à la Framboise 8,00 €

Le nougât glacé au miel , nougatine à la fleur de sel , sauce chocolat au lait 8,00 €

La diligence du chef pâtissier 11,00 €

*En raison du temps de préparation, merci d'indiquer vos desserts dès la prise de commande..
Nous changeons notre ardoise environ tous les 10/15 jours (selon le marché) produits frais
Produit en circuit court (région) et fait maison*